LUNCH MENU 11:00-14:30

VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY



無水カレー 季節野菜のグリル 1,600 (1,760)

Vermicular's Signature Musui Curry with Grilled Seasonal Vegetables

素材の持つ水分でじっくり煮込んだ無水カレー。無水調理をしたお野菜と、ライスポットで炊き上げたつやつやご飯とともにおたのしみください。ローストしたアーモンドのデュカスパイスを使用しています。

Waterless curry simmered slowly using only the natural moisture of the ingredients. Please enjoy it with waterless-cooked vegetables and glossy rice cooked in a rice pot. Finished with roasted almond dukkah spice.

(小麦、乳/Wheat, Milk)

OVEN POT



無水調理した野菜とほろほろ肉のビーフシチュー 2,300 (2,530)

Beef Stew with Vegetables and Tender Meat

バーミキュラのオーブンポットでじっくり煮込んだシチューです。無水調理し甘みを引き出した野菜と一緒におたのしみください。ご飯またはパンをお選びください。※アルコールを使用しております。

This stew is slowly simmered in a Vermicular oven pot. Enjoy it with vegetables cooked without water to bring out their natural sweetness.Choice of rice or bread.
**Contains alcohol.*

(小麦、乳/Wheat, Milk)

OVEN POT



ハンバーグステーキ きのこのデミグラスソース 1,900 (2,090)

Hamburger steak with mushroom demi-glace sauce

バーミキュラ フライパンで香ばしく焼き上げたハンバーグを、きのこたっぷりのデミグラスソースで仕上げました。ご飯またはパンをお選びください。

A hamburger steak, seared to savory perfection in a Vermicular frying pan, finished with a mushroom-rich demi-glace sauce.Choice of rice or bread.

(小麦、卵、乳/Wheat, Eggs, Milk)

FRYING PAN



冷製 極上よだれ鶏 自家製ラー油とパクチー添え 1,600 (1,760)

Chilled Steamed Chicken with Chili Oil & Cilantro

しっとりと仕上げた鶏むね肉に、バーミキュラで香りを閉じ込めた韓国とうがらし・花椒の自家製ピリ辛ラー油と、たっぷりのパクチーを添えました。

辛味がある商品です。

Tender chicken breast with house-made chili oil infused with Korean chili and Sichuan peppercorn, finished with fresh cilantro.

This product has a spicy flavor.

(落花生/Peanuts)

OVEN POT



秋鮭のポワレ アンチョビクリームソース 1,900 (2,090)

Pan-Seared Autumn Salmon Anchovy Cream Sauce

皮面をパリッと香ばしく焼き上げた秋鮭を、アンチョビをアクセントにしたクリームソースで仕上げました。バーミキュラで無水調理をし甘みを引き出した"さつまいも"と一緒にお楽しみください。ご飯またはパンをお選びください。

We have prepared autumn salmon with crispy, savory skin, finished with an anchovy-accented cream sauce. Please enjoy it alongside sweet potatoes, waterlessly cooked in a Vermicular pot to bring out their natural sweetness. Choice of rice or bread.

(乳/Milk)

FRYING PAN

OPTION

SOUP

無水調理した季節野菜のスープ 455 (500)
Soup made with seasonal vegetables cooked Anhydrous cooking
(乳/Milk) ●OVEN POT

DESSERT

ティラミス フルーツコンフィチュール添え 455 (500)
Tiramisu with fruit confiture
(小麦、卵、乳/Wheat, Eggs, Milk) ●OVEN POT

バーミキュラで焼き上げたカラメルプリン 800 (880)
Caramel Custard
(卵、乳/Eggs, Milk) ●OVEN POT

SIDE

ライスポットで炊いたご飯 300 (330)
White Rice (from the Vermicular RICEPOT)

自家製フォカッチャ 200 (220)
House-Made Focaccia (小麦、乳/Wheat, Milk)

DRINKS

ALCOHOL

ビール Beer	Ⓢ727/Ⓡ864	(800/950)
スパークリングワイン Sparkling Wine	773	(850)
白ワイン White Wine	727	(800)
赤ワイン Red Wine	727	(800)

COFFEE

コーヒー(Hot/Iced) Coffee	500	(550)

TEA

アールグレイ(Hot/Iced) Earl Grey	500	(550)

SOFT DRINKS

オレンジジュース Orange Juice	500	(550)
アップルジュース Apple Juice	500	(550)
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	500	(550)
クランベリージュース Cranberry Juice	500	(550)
烏龍茶 Oolong Tea	500	(550)
自家製ジンジャーエール House-Made Ginger ale	700	(770)

【アレルギーに関するご案内】
当店では特定原材料等を含む食材を取り扱っております。
調理は同一の厨房環境・器具にて行うため、十分な洗浄・管理を行っておりますが、微量のアレルゲンが意図せず混入する可能性がございます。
商品に使用しているアレルギー9品目を表示しております。
その他の品目はスタッフにお尋ねください。
We display the 9 major allergens used in our dishes.
For information on other allergens, please ask our staff.

当店のお米は、すべて国産米を使用しています。
All rice served in our restaurant is 100% domestically grown in Japan.